

Rezept

Wurschtsalat

Ein Rezept von Wurschtsalat, am 11.12.2024

Zutaten

150 g Essiggurken (aus dem Glas, samt 300 ml Gurkensud)	1 rote Zwiebel
100 ml Gemüsebrühe	2 EL Branntweinessig
1 TL Zucker	1 TL mittelscharfer Senf
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Salz
500 g Regensburger oder Lyoner (Fleischwurst)	8 EL Pflanzenöl
	1 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Die Gurken in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Gurkensud, Essig, Brühe, Senf und Zucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gurken und Zwiebeln zu der Marinade geben und gut miteinander vermischen, zum Schluss das Öl einrühren. Alles nochmals durchmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Regensburger oder Lyoner häuten und in dünne Scheiben oder Streifen schneiden. Die Wurst unter die Marinade mischen, mind. 1 Std. ziehen lassen.
3. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Wurschtsalat mit etwas Marinade in tiefen Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen.